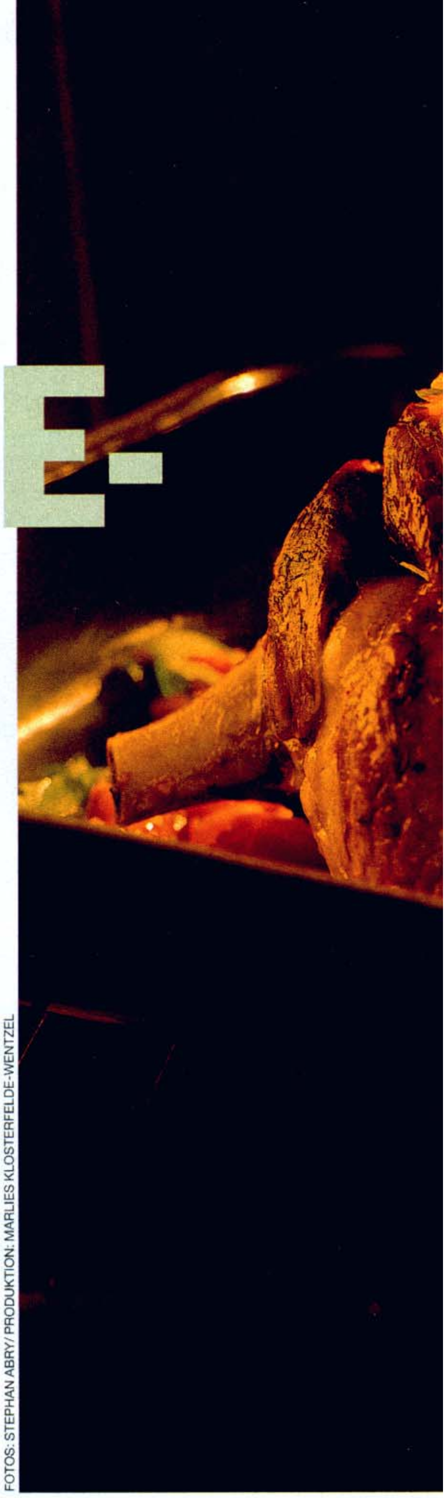
LAST-MINUTE-MENÜ



Sie wachen Heiligabend auf und haben doch noch Lust aufs große Menü zu Hause. Klappt nicht mehr? Doch – falls Sie spätestens um 11 Uhr losziehen und die Zutaten besorgen. Nicht in den üblichen Fischläden, Fleischereien und großen Warenhäusern – dort ist es zu voll. Dagegen geht es jetzt in türkischen und asiatischen Supermärkten geruhsam zu. Die Terrine für die Vorspeise bekommen Sie im Weinladen, wo Sie die Flaschen fürs Fest besorgen. Lebkuchen fürs Dessert nehmen Sie vom Weihnachtsmarkt mit, wo Sie sich beim Glühwein aufwärmen. Nachmittags entspannen Sie, bis Sie gegen fünf Uhr in die Küche gehen

FOTOS: STEPHAN ABRY / PRODUKTION: MARLIES KLOSTERFELDE-WENTZEL



Ob Ente, Hase oder Wildschwein – aus der fertigen Terrine im Glas wird eine feine Vorspeise

Terrine mit Paksoisalat und Preiselbeersauce

Zutaten für 4 Personen:

200 g Preiselbeerkompott
1 EL eingelegte oder frische grüne Pfefferkörner
1–2 EL Orangenlikör, Portwein oder Weinbrand
1 kleiner Paksoi (Asienladen) oder Chinakohl (ca. 250 g)
2–3 Blättchen Rucola
1 EL Himbeer- oder Sherryessig
Salz
3 EL Olivenöl
1 Glas Enten-, Hasen- oder Wildschweinterrine (ca. 200 g)

1 Preiselbeerkompott mit zerdrückten Pfefferkörnern und Spirituose verrühren.

2 Paksoi- und Rucolablätter in ganz feine Streifen schneiden und mit Essig, Salz und Öl mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

3 Die Terrine in Scheiben schneiden oder mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel Klößchen abstechen und auf Teller verteilen. Jeweils einen Löffel gewürztes Preiselbeerkompott auf die Terrine geben. Den Salat daneben anrichten. Mit türkischem Fla-


Ein wahrlich weihnachtlicher Braten: Die Lammkeule schmeckt einfach himmlisch

denbrot oder französischem Landbrot servieren.

TIPPS • Alternative zur Terrine aus dem Glas ist Pâté von Geflügel, Schinken, Gänseleber usw., die es in 80-g-Dosen im Supermarkt gibt.
• Falls Preiselbeersauce übrig bleibt: zum Lamm servieren.

Weihnachts-Lamm

Schon ab drei Personen können Sie Lammkeule nehmen, zu zweit besser Beinscheiben. Übrig gebliebenes Fleisch schmeckt am nächsten Tag kalt – zum Beispiel mit Salat.

Zutaten für 4 Personen:

1 Lammkeule (ca. 1,5 kg)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
4 geschälte Tomaten a. d. Dose
400 ml Gemüsefond (Glas)

1 Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer einreiben, auf den Rost legen, mit der Fettpfanne darunter in den heißen Ofen schieben und 25 Minuten braten.

2 Inzwischen Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Mit zerdrückten Tomaten mischen, in die Fettpfanne unter die Keule geben, ⅔ des Fonds zugießen.

3 Den Backofen auf 180 Grad schalten. Fleisch weitere 45 Minuten braten. Restlichen Fond in zwei Portionen zugießen, jeweils mit den Tomaten in der Fettpfanne verrühren, damit nichts anbrennt.

4 Keule herausnehmen, dick in starke Alufolie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen.

5 Die Zwiebel-Tomatensauce aus der Fettpfanne in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen.

6 Die Keule aufschneiden, auf Portionstellern anrichten und mit etwas Sauce begießen.

TIPPS • Für mehr Personen brauchen Sie eine größere Keule. Faustregel für die Bratzeit: 45 Minuten pro Kilogramm. Dabei immer bei großer Hitze anbraten und bei geringerer Temperatur fertig braten. Danach ruhen lassen.
• Alle Temperaturangaben beziehen sich auf Ober- und Unterhitze. Im Umluftherd 20 bis 30 Grad abziehen. →

• Wenn Sie das Menü für einen der beiden Weihnachtstage planen: Lamm in eine Marinade legen aus ¼ l trockenem Weißwein, Saft von 1 Zitrone, 4 zerdrückten Knoblauchzehen, 1 TL getrocknetem Rosmarin und ⅛ l Olivenöl.

• Für zwei Personen 2 Lammbeinscheiben (je ca. 200 g) nehmen: mit Olivenöl in der Pfanne pro Seite 5 bis 6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf heißen Tellern anrichten. Den Bratfond für die Sauce mit ein paar Löffeln Fond oder Wein loskochen.

Apfelgratin

Das Gratin kommt gleich nach der Keule in den heißen Ofen und gart, während das Fleisch ruht. Falls Sie Beinscheiben braten, den Ofen rechtzeitig vorheizen und das Gratin einschieben.

Zutaten für 4 Personen:

4 säuerliche Äpfel (ca. 650 g, Cox Orange oder Boskop)
Saft von ½ Zitrone
Pfeffer aus der Mühle
150 g Crème fraîche
200 g Schlagsahne

1 Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel in dünne Schnitze teilen und in einer großen, flachen Gratinform verteilen. (Die Äpfel müssen etwa fingerdick darin liegen.)

2 Mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Crème fraîche mit der Sahne verrühren und über die Äpfel gießen. Gratin in den heißen Ofen schieben, Temperatur auf 220 Grad schalten und die Äpfel 15 bis 20 Minuten backen, bis sie oben leicht gebräunt sind.

Bratkartoffeln mit Kräutern

Damit die Kartoffeln etwas Besonderes werden, brauchen Sie unbedingt gewürztes Öl und gute Kräuter.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln
2–3 EL gewürztes Öl (s. Tipp)
1 Bund frischer Koriander, Minze, Schnittknoblauch oder 1 Päckchen TK-Kräuter (s. Tipp)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Die Kartoffeln waschen und mit der Schale nicht zu weich kochen. Abgießen und pellen.

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt etwa 5 Minuten rundherum braten.

3 Inzwischen die Kräuter fein schneiden. Kartoffeln erst mit Salz und Pfeffer, dann mit den Kräutern würzen.

TIPPS • Nehmen Sie Olivenöl, das mit Kräutern, Chili, Zitrone oder Orange gewürzt ist. Trüffelöl verträgt sich nicht mit den frischen Kräutern und verliert beim Braten Aroma, Knoblauchöl ist zu penetrant.
• Die Kräuter gibt es im Asienladen. Alternativen sind Schnittlauch im Töpfchen, frischer Rucola oder gemischte TK-Kräuter der Provence.



Kräuter und gewürztes Öl für feinste Bratkartoffeln

Einkaufen

Außer frischem Lamm bekommen Sie alles im Supermarkt, oder Sie bummeln durch verschiedene Läden und kaufen:

im türkischen Laden
1,5 kg Lammkeule oder Lammbeinscheiben
ca. 650 g Äpfel
1 kg kleine Kartoffeln
1 kleine Dose Tomaten
2 Zwiebeln
1 Zitrone
1 unbehandelte Orange
Knoblauch
glatte Petersilie
Fladenbrot

in der Weinhandlung
Olivenöl
gewürztes Öl
Himbeer- od. Sherryessig
beliebige Terrine im Glas
eingelegten grünen Pfeffer

im Asienladen
Paksoi oder Chinakohl
frischen grünen Pfeffer
frische Kräuter wie Koriander, Minze, Schnittknoblauch

im normalen Supermarkt
1 kleines Bund Rucola
350 g Schlagsahne
150 g Crème fraîche
1 Glas Sauerkirschen, Aprikosen oder Pflaumen
200 g Preiselbeerkompott
1 Glas Gemüsefond
150 g Lebkuchen
ungesalzene Pistazien
TK-Kräuter
Orangenlikör



Fruchtig-sahnige Lebkuchenüberraschung

Lebkuchensahne mit Sauerkirschen

Statt Lebkuchen schmecken Gewürzplätzchen, Christstollen, Makronen oder was es sonst noch an weihnachtlichem Gebäck gibt.

Zutaten für 4 Personen:

150 g Lebkuchen
1 Glas Sauerkirschen (Füllmenge ca. 700 g)
Saft und abgeriebene Schale von ½ Orange, unbehandelt
1 EL geschälte, ungesalzene Pistazien oder Mandelstifte
Butter zum Rösten
150 g Schlagsahne

1 Oblaten der Lebkuchen abziehen, Kuchen zerbröckeln und mit 4 EL Sauerkirschsaft aus dem Glas, der Orangenschale und dem Orangensaft mischen, zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

2 Pistazien in der Butter leicht rösten, dann grob hacken. Lebkuchen mit einer Gabel fein zerdrücken.

3 Die Sahne steif schlagen und locker mit den Lebkuchen mischen. Bis zum Servieren kühlen.

4 Obst abtropfen lassen und in hohe Dessertgläser geben. Sahne darauf setzen und mit den Pistazien bestreuen.

TIPPS • Sauerkirschen schmecken am besten, Aprikosen und Pflaumen sind gut. Falls Sie lieber frisches oder TK-Obst nehmen, brauchen Sie dafür noch 1 bis 2 EL Zucker zum Bestreuen.
• Die Lebkuchen sollen zwar fein zerdrückt, aber nicht püriert sein. Deshalb nicht im Blitzhacker zerkleinern.

Zeitplan fürs Menü

1. Lebkuchen für die Mousse einweichen.
2. Preiselbeersauce zubereiten.
3. Die Mousse zubereiten und kühlen.
4. Kartoffeln kochen, pellen und zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.
5. Den Salat für die Vorspeise zubereiten und zugedeckt ziehen lassen.
6. Den Ofen für die Keule vorheizen.
7. Äpfel fürs Gratin vorbereiten und mit restlichen Zutaten in die Form geben.
8. Die Keule würzen, Zwiebelmischung für die Sauce zubereiten.
9. Keule in den Ofen schieben.
10. Die Vorspeise anrichten, servieren und essen.
11. Die Zwiebelmischung zur Keule geben.
12. Fond zugießen, nicht vergessen!
13. Die Keule aus dem Ofen nehmen und in Folie wickeln.
14. Gratin einschieben. Sauce aufkochen, Kartoffeln braten.
15. Nach dem Hauptgericht: Pause machen und Dessert anrichten.

BARBARA RIAS-BUCHER